

Dans nos restos

Amélie Deschênes

MYR 859

La bouffe de rue au restaurant!

Soucieux de combler une clientèle avide de nouveautés, Sébastien Chamberland, copropriétaire et exploitant du MYR 859, recherche l'inspiration dans tout. C'est presque un mode de vie!

C'est pourquoi chaque année, il entreprend des virées gourmandes, dont une à Chicago. «C'est la cuisine qui nous ressemble le plus en matière de prix et de gamme de restaurations», constate M. Chamberland, qui se rend également à Montréal, New York, Boston et ailleurs sur le continent.

Il dévore les blogs et les sites internet qui parlent de gastronomie. «Ce qui m'allume, c'est de voir ce qui se fait ailleurs», toujours dans l'idée de s'en inspirer, de se démarquer. «Il n'y a jamais rien d'acquis en restauration, la clientèle a besoin de nouveautés», explique celui qui, dans son album de finissant du primaire, avait indiqué que son rêve était de devenir restaurateur.

Mission réussie! Aussi copropriétaire du Bourbon Café, M. Chamberland est également consultant en restauration. Il contribue ainsi à créer différents concepts et aide les restaurateurs à démarrer ou à donner un second souffle à leur entreprise.

REDOUBLER D'IMAGINATION

M. Chamberland estime que dans les prochaines années, «les restaurateurs devront redoubler d'imagination pour respecter la capacité de payer des clients et la leur», en proposant notamment des produits moins nobles, comme la macreuse de bœuf, davantage de poulet, des légumes. «Nous sommes dépendants de la disponibilité de la main-d'œuvre, du coût de la nourriture et de l'explosion du prix des loyers», dit-il.

Au Bistro MYR 859, tous les plats sont offerts à 5,99 \$ et on retrouve des drinks originaux à 6,50 \$. Sandwich à l'effiloché de porc, hot-dog Joe le dégoulinant, porchetta avec pain baguette et confit d'oignons, frites et œufs miroirs, salade César et plusieurs autres plats à déguster dans un décor rétro industriel.



Sur la terrasse du restaurant MYR 859, le propriétaire Sébastien Chamberland vous invite à déguster des plats qu'il situe «entre la street food et le comfort food».



La DÉLICIEUSE DÉCOUVERTE de la semaine...

Miniburgers et salade de betteraves

Le traditionnel pain à hamburger a été remplacé par des gaufrettes de pommes de terre dans ce duo de miniburgers, qui renferme une galette 100 % bœuf, du fromage jaune, du ketchup et de la laitue. Voilà un cheeseburger de

luxue, comme le décrit M. Chamberland. Il est accompagné d'une salade de betteraves en julienne, garnie de cheddar fumé Cow de l'Île-du-Prince-Édouard, d'amandes grillées, de ciboulette et d'une vinaigrette aux framboises.

TRUCS ET CONSEILS

La betterave en salade

La betterave s'invite de plus en plus dans nos assiettes, comme légume d'accompagnement, en salade, en potage, en étuvé... Pas seulement en marinade. Voici comment transformer ce légume coloré en salade estivale, en suivant les conseils de Sébastien Chamberland.

- 1 Faites bouillir les betteraves jusqu'à ce que la chair soit tendre, mais encore assez ferme pour craquer sous la dent. Utilisez la lame d'un couteau pour vérifier.
- 2 À la sortie de l'eau, déposez les betteraves dans un récipient rempli de glace afin de les refroidir, mais également pour que la pelure se détache facilement de la chair.
- 3 Lorsque les betteraves sont refroidies, il est possible de les peler avec vos doigts et d'utiliser un couteau au besoin. Pour éviter les taches, portez un tablier et des gants.
- 4 Coupez les betteraves en juliennes, en quartiers, en dés, selon l'allure que vous souhaitez donner à votre salade.
- 5 Mélangez les morceaux avec une vinaigrette fruitée de votre choix, aux framboises par exemple ou aux pommes, aux agrumes, aux fraises.
- 6 Faites griller des amandes effilées, des noisettes ou des pacanes dans un poêlon avec une noisette de beurre. À la fin, pourquoi ne pas ajouter un soupçon de sirop d'érable pour agrémente la saveur, suggère M. Chamberland.
- 7 Déposez du cheddar râpé ou en morceaux sur les betteraves, ainsi que les noix et la ciboulette ciselée en décoration. Le trio betteraves, noix et fromage est vraiment parfait! Ne mélangez pas la salade avant de servir, sinon tous les ingrédients afficheront une teinte rosée, conseille M. Chamberland.



Vin Philippe Lapeyrie

Place aux rouges ibériques

Cet original miniburger est à la fois croquant, moelleux, savoureux et assez éclectique merci! Vous retrouverez dans l'assiette une salade de betteraves, mais également un excellent agent de liaison pour les vins rouges quelque peu boisés: du cheddar fumé vieilli. Voici donc pour le bonheur de vos papilles quelques suggestions de vins pour savamment accompagner vos burgers estivaux bien garnis!

Le côté grillé et fumé des hamburgers s'allie à merveille avec les rouges ibériques faits de tempranillo qui ont séjourné pendant un certain temps en fût de chêne. Vous pouvez miser les yeux fermés sur l'abordable et fort agréable Canforales de Campos Reales en appellation La Mancha à 14,30 \$ (10327373). Ce 2012 est nettement plus réussi que les deux ou trois millésimes précédents. Betteraves, oignons caramélisés ou poivrons rôtis lui iront comme un «grand»!

DE LA PERSONNALITÉ
Toujours en sol espagnol, mais possédant plus de structure, de relief et de personnalité, vous pourriez opter pour un Gran Reserva. Prenons pour exemple l'étonnant, mûr et détaillé Monasterio de las Vinas fait en Aragon à 20,60 \$ (10359156). En Espagne, la mention Gran Reserva demande au producteur de faire vieillir son vin en barrique et en bouteille un minimum de cinq ans.

Ce vin qui a près d'une décennie (c'est du 2005 présentement en SAQ) est dans sa plénitude, mais il pourra encore facilement sommeiller de quatre à six ans en cave. Un bijou qui est à mettre dans les rangs des meilleurs rouges à 20 \$ offerts au Québec, tous pays confondus!
Un dernier coup de cœur pour votre «hambourgeois» maison? Mettez la main sur un quille du 7 Deadly Zins de Michael David à 23,90 \$ (11383473). Un rouge californien de bonne mouture fait de zinfandel qui ne passera pas inaperçu et qui fera craquer les amoureux de fioles au profil Nouveau Monde. C'est coloré, bien parfumé, généreux et pas trop «comme ballonne» hyper «juicy fruity», comme ses nombreux collègues un peu trop balaises du Golden State...



Visionnez l'entrevue complète 50chefs.org

Pour connaître la prochaine délicieuse découverte, regardez Québec par cœur, samedi, à 10 h, à TVA. En rediffusion dimanche, à 13 h 30, à TVA, sur illico et quebecparcoeur.tv.

INFINITI Performance Inspired

498\$ MENSUALITÉ À LA LOCATION

EXPLOREZ LES MÉCANISMES INTELLIGENTS...

L'ÉVÉNEMENT PERFORMANCE INSPIRÉE

LOCATION À 1,9%

Q50 2014 AUPARAVANT LE G37

Fier partenaire de 50chefs.org

INFINITI QUÉBEC

Infiniment accessible.

2766, rue Einstein, Québec | 1 855 274-6896

Sortie 140, Via Henri-IV

Ce soir, avant de sortir, branchez-vous sur sortirfm.com...

Écoutez nos interviews au 106,9 FM!

ALSO ON 89.7 FM

Demetre Triantafyllidis, Ching Shen, Arthur Jonas, François Petit

TUSCANO, Général TAO, L'Esprit, Perle Noire

50 CHEFS.org

Une propriété M&M MÉDIA CAPITALE MRC